

Investir em biotecnologia: a chave para queijos de alta qualidade

Em um mundo onde os consumidores buscam produtos mais naturais, seguros e deliciosos, a biotecnologia se apresenta como uma solução ideal.

Os fermentos ou cultivos lácteos são muito mais que simples ingredientes na elaboração de queijos. Estes microrganismos selecionados são os responsáveis por transformar o leite em produtos com texturas, sabores e aromas que deleitam os paladares dos consumidores. Mas, o que está por trás deste processo e porque investir em insumos biotecnológicos pode fazer a diferença?

O papel essencial dos fermentos lácticos

A elaboração de queijos começa com a ação de enzimas coagulantes e bactérias ácido lácticas que fermentam a lactose, gerando ácido láctico. Este processo não somente acidifica o leite, mas também permite produzir um meio idôneo, pH, para sua correta maturação e preservação. Melhora a biodisponibilidade dos nutrientes, o que faz com que os queijos sejam mais digeríveis e nutritivos.

A etapa de maturação é outro momento chave. Durante este processo, os microrganismos e enzimas atuam sobre as proteínas, gordura e açúcares, criando ácidos orgânicos responsáveis pelas características únicas de cada queijo. A textura, o aroma e o sabor final dependem deste delicado equilíbrio, que requer condições controladas de temperatura, umidade e ventilação.

Qualidade e segurança em cada etapa

A seleção de cepas de microrganismos não é um detalhe menor. Cada tipo de bactéria fornece propriedades únicas que definem o perfil sensorial do queijo. Além disso, o uso de cultivos diretos selecionados oferece duas vantagens: a biossegurança e a padronização dos processos.

Neste campo, Sacco System, laboratório de biotecnologia italiano com mais de 150 anos de experiência, com presença global, lidera a pesquisa e o desenvolvimento de fermentos com propriedades de bioproteção que inibem o crescimento de patógenos como fungos, leveduras, clostrídios, inclusive listeria sem afetar os componentes sensoriais. Essas inovações permitem eliminar conservantes químicos como nitratos ou sorbatos, oferecendo queijos e alimentos mais seguros, naturais e saudáveis.

Biотecnologia: um investimento rentável

Embora possamos pensar que investir em insumo biotecnológicos implique em custos elevados, a realidade é muito diferente. Estes insumos representam menos de 2% do custo total de produção de um quilo de queijo. No entanto, seu impacto sobre a qualidade do produto final é enorme. Desde melhorar o sabor e textura até garantir a segurança alimentar, investir em biotecnologia é uma decisão estratégica que pode diferenciar os produtores em um mercado competitivo.

Fermentos do Sul: um aliado essencial

No Chile, Fermentos del Sur é o representante oficial de Sacco System. Esta aliança oferece aos produtores locais acesso a uma ampla gama de fermentos, coalhos e cultivos secundários e proteção desenvolvidos para satisfazer as demandas da indústria de laticínios. Além disso, Fermentos del Sur oferece assessoramento técnico personalizado, assegurando que cada cliente possa otimizar seus processos e obter resultados de alta qualidade.

Um futuro promissor para os produtores de queijo

Em um mundo onde os consumidores buscam produtos mais naturais, seguros e deliciosos, a biotecnologia se apresenta como uma solução ideal.

Investir em fermentos lácticos de qualidade é apostar em um futuro mais saudável e sustentável. E com um custo tão reduzido no processo produtivo, a pergunta não se vale a pena, mas quando começar a fazê-lo.

[Acesse aqui a matéria na íntegra.](#)

Fonte: DiarioLechero – Tradução livre: www.terraviva.com.br